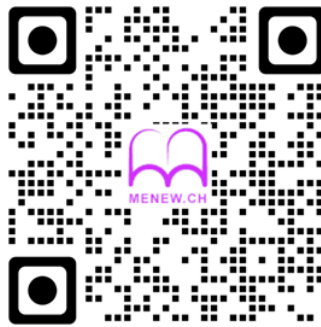


CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Charlélie Cacheux
Notre responsable du service : Sylvain Arnault

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Sur les quais de Montreux, L'Eurotel Riviera a jeté l'ancre en 1967.

Sur le pont du restaurant Le Safran, nos chefs élaborent des spécialités lacustres, méditerranéennes et surtout de saison... Au gré du vent, au fil de l'eau, offrez-vous une halte intemporelle.

Suivez nous   safran.montreux

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade de mesclun ✓✓☹ *petite* 8.- *grande* 11.-

Salade mêlée ✓✓☹ *petite* 13.- *grande* 18.-

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torréfiées

Classique salade César ✓✓ *petite* 12.- *portion* 19.-

Au poulet *petite* 16.- *portion* 28.-

Aux crevettes *petite* 18.- *portion* 30.-

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Filets de perche meunière (Prov Irlande) 200 gr 41.-
Pommes frites du terroir ou pommes cuites à la vapeur | petite salade verte

Curry de poulet façon Le Safran ☹ (Prov Suisse) 34.-
Riz parfumé | chutney maison

Notre burger de saison (Prov Suisse)
100 % Bœuf suisse | bun aux graines | frites du terroir | sauce gourmande

<i>Simple 120 gr</i>	25.-
<i>Double 240 gr</i>	34.-

Tartare de bœuf hivernal « coupé au couteau » ☹ (Prov Suisse) 180 gr 43.-
Servi avec des pommes frites du terroir et ses toasts
Betterave et ficoïde glaciale



POTAGES

La soupe à l'oignon

14.-

L'oignon confit, braisé, séché et frit

Servi avec une grande tartine au beurre d'oignon confit et au Gruyère

ENTRÉES

Huîtres creuses de Cancale No 3

3 pces 14.-

6 pces 26.-

Tendre et gustative, cette huître de la Baie du Mont Saint-Michel reste une excellente entrée en matière.

L'œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet ✓

19.-

Inspiré du Koulibiac | coulis d'épinards | saumon fumé par nos soins | tuile de pain

Gravelax de saumon des Grisons

120 grms 25.-

Fine mousse de raifort | toast croustillant

Magret de canard fumé et pulpe de calamansi (Prov France)

25.-

Déclinaison de betterave

PLATS VEGETARIENS

Potimarron rôti au four ✓ ⊗ ☑

26.-

Bleu de Fribourg | sauce aux topinambours | feuilles de shizo

Tarte feuilletée à la tomme de Rougemont ✓ ☑

26.-

Compotée de choux rouges | salade verte aux graines torrifiées



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Penne au sarrazin et au safran ✓✓ 26.-
Sot-l 'y-laisse poêlés | sauce suprême

DU LAC

L'omble chevalier de la maison Guibert à Chamby Ⓞ 43.-
Pour les fans de carotte : pulpe, confite et crue | polenta voilette du Tessin en cromesquis

LES VIANDES

Bœuf bourguignon (Prov Suisse) 39.-
Carottes | champignons | garniture à l'ancienne

Cuisse de canard confite (Prov France) 39.-
Haricots en cassoulet | lard de Colonnata | panais braisés

Suprême de poulet 'Médaille' poêlé (Prov Suisse) Ⓞ 42.-
Salsifis | raisins | riz pillaw | sauce au Gewurztraminer

Pomme de ris de veau rôtie (Prov Suisse) Ⓞ 45.-
Glacée au jus | fricassée de légumes | coulis de cresson | pressé de pommes de terre

Côte de bœuf grillée 650 gr (Prov Suisse) Ⓞ pour 2 personnes prix par personne 72.-
Mijotée de blette aux truffes 'melanosporum' | pommes nouvelles | jus corsé

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

L'œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet

Inspiré du Koulibiac | coulis d'épinards | saumon fumé par nos soins | tuile de pain

Domaine de Rochebin, Bourgogne, France

Chardonnay

Ou

Gravelax de saumon des Grisons

Fine mousse de raifort | toast croustillant

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse

Chasselas

L'omble chevalier de la maison Guibert à Chamby

La carotte en pulpe, confite et crue | cromesquis de polenta voilette du Tessin

Amphitryon, Riesling, Domaine du Mont d'Or, Valais, Suisse

Ou

Pomme de ris de veau rôtie

Glacée au jus | fricassée de légumes | coulis de cresson | pressé de pommes de terre

Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah

Assortiment de fromages

2011 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Café gourmand

Menu sans vin : 69.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 88.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris